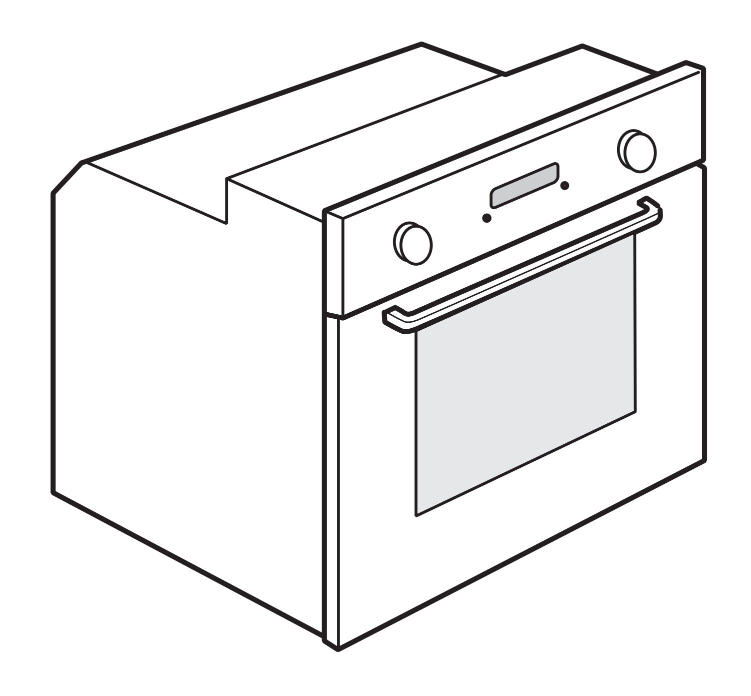
EMID 8260



DE Benutzer- und Wartungshandbuch

GB User and maintenance manual



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen sowie das Gerät beinhalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.



Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, bedenken Sie bitte, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob der Backofen etwaige Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90°C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (siehe nachstehende Tabelle) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Versorgungskabel-Tabelle	
Anzahl der Leiter	Kabeltyp
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2,5 mm^2
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5 x 1,5 mm^2
3+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2,5 mm^2

- **Den Herd erst dann an die Netzversorgung anschließen, wenn der Backofen und das Kochfeld angeschlossen sind.**

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200°C auf. Lassen Sie ihn etwa eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofeninnenraum, dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♳). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine vorschriftsmäßige Geräteinstallation tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden eventuelle Unfallgefahren.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG



- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Reinigung der Backofenvorderseite

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn, so lange er noch handwarm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. stark zuckerhaltige Speisen) zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Bei längeren Garzeiten kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) Kondenswasser an der Türinnenseite und der Dichtung absetzen. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200°C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhendene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE



- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Tür.

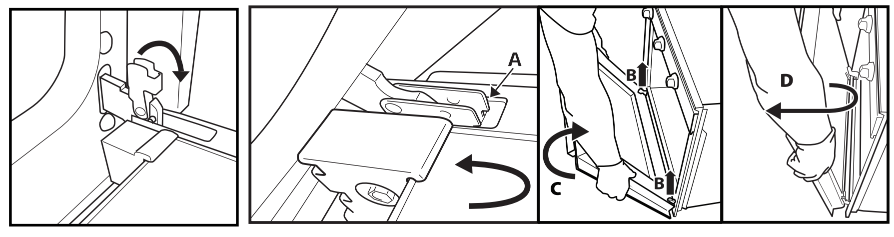


Abb. 1 Abb. 2

ABNEHMEN DER SEITLICHEN GITTER

Bei einigen Modellen sind die seitlichen Einhängegitter zur Aufnahme der Zubehörteile mit zwei Befestigungsschrauben (Abb. 3) ausgestattet, welche die Stabilität erhöhen.

1. Entfernen Sie die Schrauben und die dazugehörigen Scheiben rechts und links mit Hilfe einer Münze oder eines Werkzeugs (Abb. 4).
2. Entfernen Sie die Gitter durch Anheben (1) und Drehen (2) wie in Abb. 5 beschrieben.

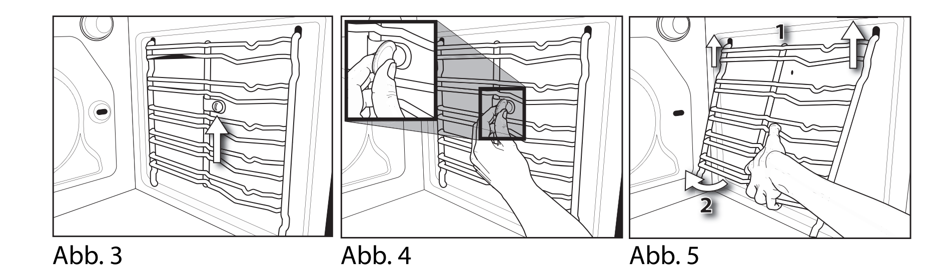
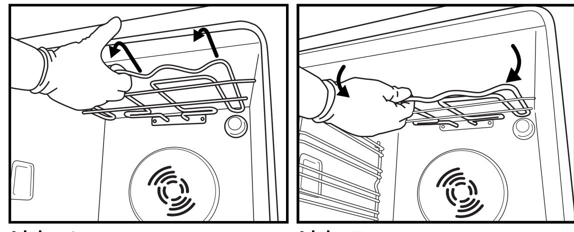


Abb. 3 Abb. 4 Abb. 5

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb. 6) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb. 7).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.


Abb. 6 Abb. 7

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung (falls mitgeliefert) auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 8). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Falls mitgeliefert, entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers nach außen ab.
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

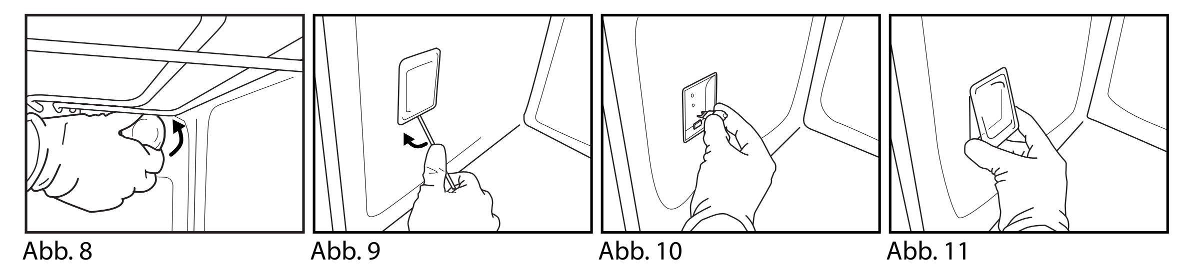


Abb. 8 Abb. 9 Abb. 10 Abb. 11

HINWEIS:

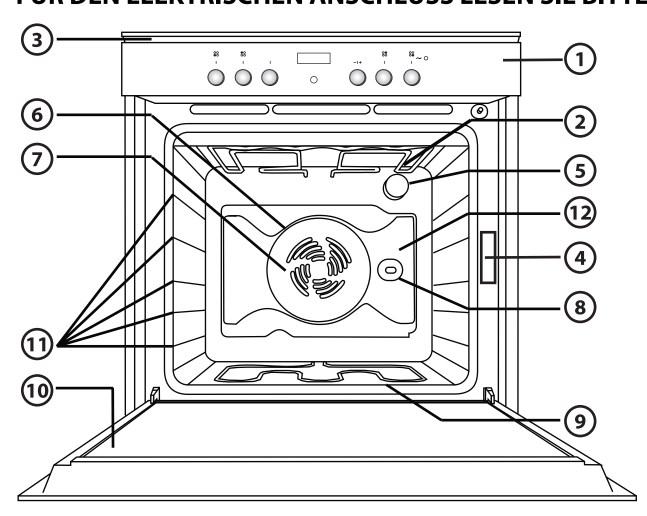
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300°C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

WICHTIG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Innenbeleuchtung
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Drehspieß (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand

HINWEIS:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

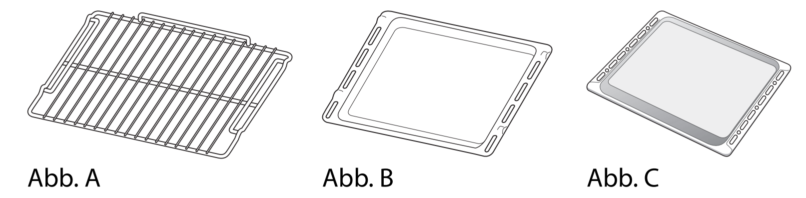


Abb. A Abb. B Abb. C

A. ROST (1): zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.

B. FETTPFANNE (1): zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.

C. BACKBLECH (1): zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie, usw.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

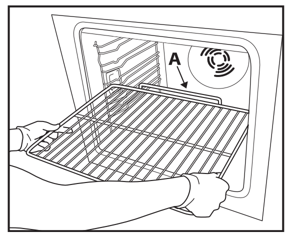


Abb. 1

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A" nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).
2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B" (Abb. 2).

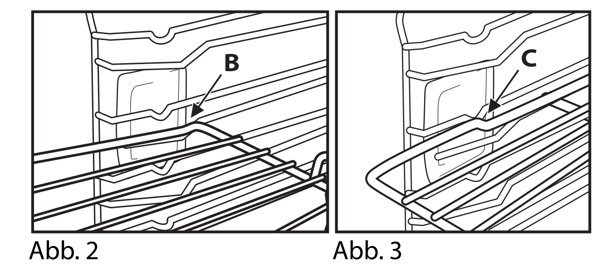


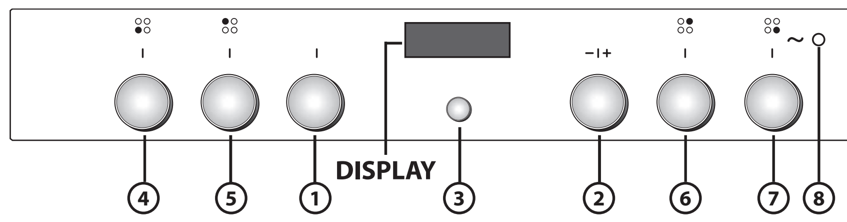
Abb. 2 Abb. 3

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C" (Abb. 3).
4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

ELEKTRONIKUHR



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ:** Surfen im Menü, Einstellung voreingestellte Werte
3. **WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE**

HINWEIS: auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellungen dieser Taste.

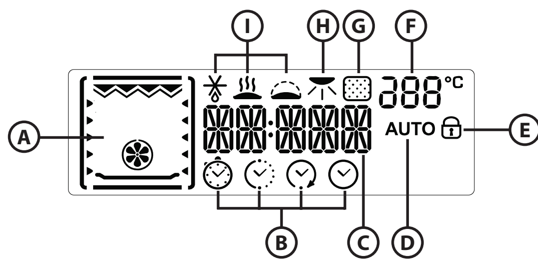
4. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE LINKS** 0 1 2...9 - (*)
5. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN LINKS** 0 1 2...9 - (*)
6. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN RECHTS** 0 1 2...9 - (*)
7. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE RECHTS** 0 1 2...9 - (*)
   HINWEIS: die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.
8. **KOCHFELD-BETRIEBSANZEIGE**

* Das Zeichen **-** auf den Bedienknöpfen des Kochfelds zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und dass sich die Kochzone daher in dieser Position ausschaltet.

FUNKTIONEN

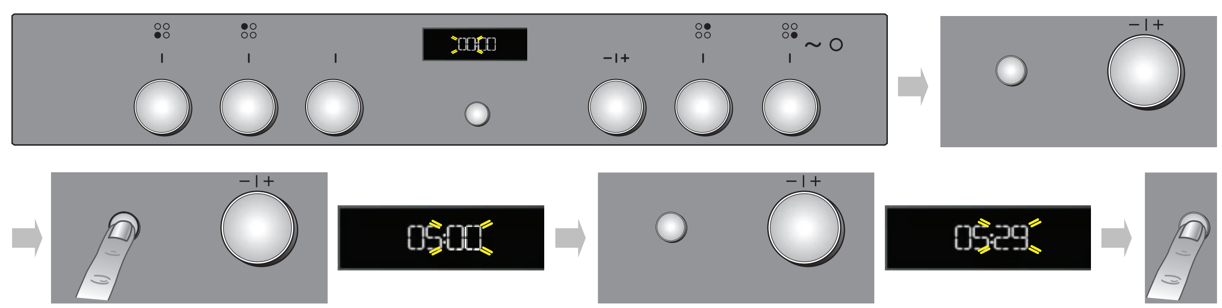
Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.
Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfs auf die Funktionen GRILL, SPEZIAL-FUNKTIONEN, EINSTELLUNGEN und BROT/PIZZA anwählbar.
HINWEIS: für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf S. 13.

BESCHREIBUNG DISPLAY



A. Anzeigen der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Funktionen
B. Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
C. Informationen zu den ausgewählten Funktionen
D. Automatische Funktion BROT/PIZZA gewählt
E. Anzeige Backofentür geschlossen während des automatischen Reinigungszyklus (für dieses Modell nicht verfügbar)
F. Backofen-Innentemperatur
G. Pyrolyse-Funktion (für dieses Modell nicht verfügbar)
H. Anbräunen
I. Spezial-Funktionen: Auftauen, Warmhalten, Gehen lassen

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS - EINSTELLUNG DER AKTUELLEN UHRZEIT

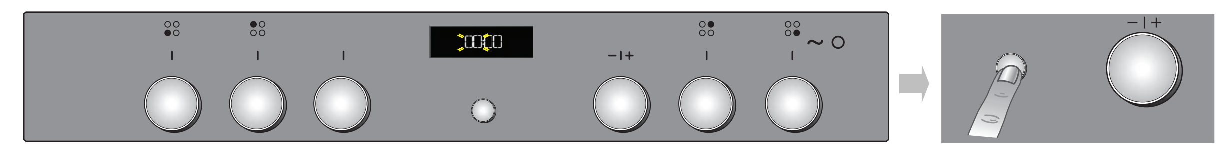


Nach dem Anschluss des Ofens an das Stromnetz muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung. Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung.

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, siehe nächsten Abschnitt (EINSTELLUNGEN).

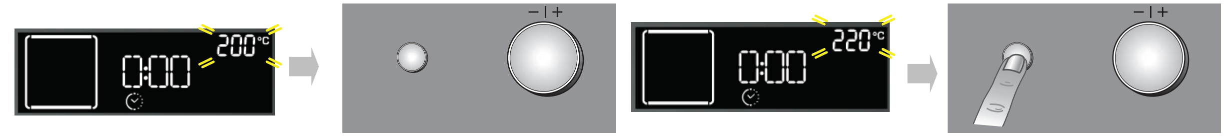
AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf die gewünschte Funktion: die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste (3). Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS

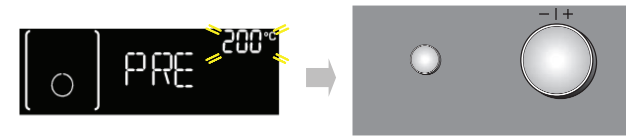
Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste (3) zur Bestätigung.

10 Sekunden nach dem letzten Vorgang bestätigt der Ofen automatisch die Auswahl.

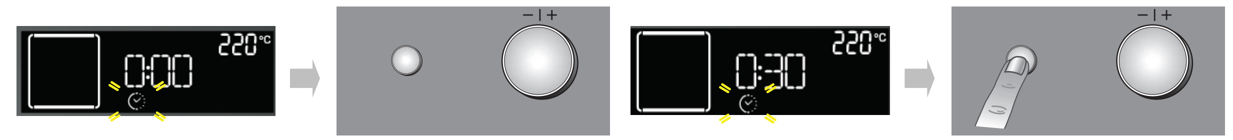
SCHNELLES VORHEIZEN



1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ neben dem Symbol .
2. Bestätigen Sie mit der Taste (3): die Einstellungen erscheinen auf dem Display.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste (3). Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Auf dem Display erscheint die Anzeige **PRE**. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur wird diese ersetzt durch den entsprechenden Wert (z. B. 200°), und es ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze .
   Stellen Sie jetzt das Gargut in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ und wählen Sie die gewünschte Funktion.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.



1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
3. Bestätigen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste (3).

10 Sekunden nach dem letzten Vorgang bestätigt der Ofen automatisch die Auswahl.

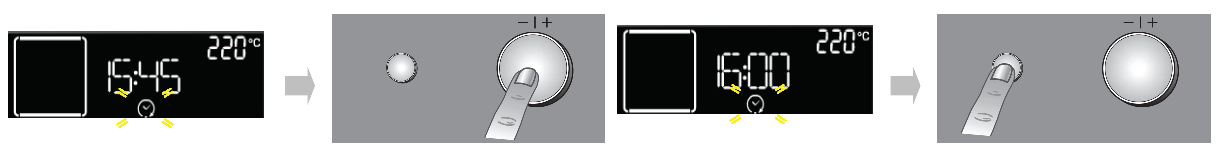
EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

WICHTIG: die Einstellung Startverzögerung ist für folgende Funktionen nicht verfügbar: SCHNELLES VORHEIZEN, BROT/PIZZA

HINWEIS: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.

Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.

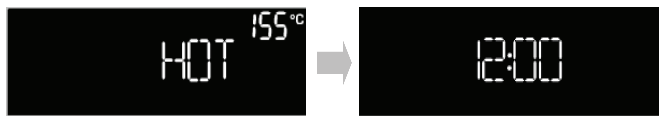
Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 15:45), und das Symbol blinkt.



Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

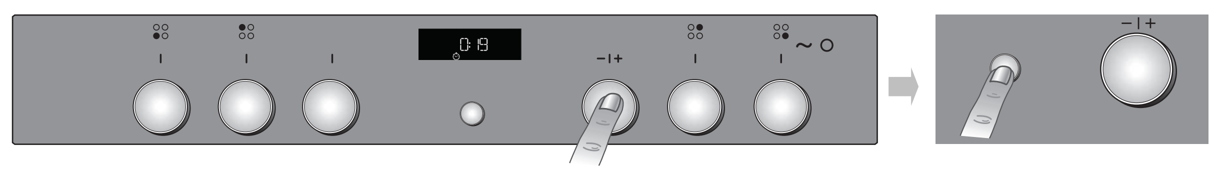
1. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00).
2. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Wertes die Taste (3). Die beiden Punkte der Abschaltzeit blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.

RESTWÄRMEANZEIGE BACKOFENINNENRAUM



Am Ende jedes Garvorgangs oder nach dem Ausschalten des Backofens werden, falls die Innenraumtemperatur mehr als 50°C beträgt, die Warnung HOT und die aktuelle Temperatur auf dem Display angezeigt. Sobald die Restwärme auf 50°C gesunken ist, erscheint auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit.

TIMER



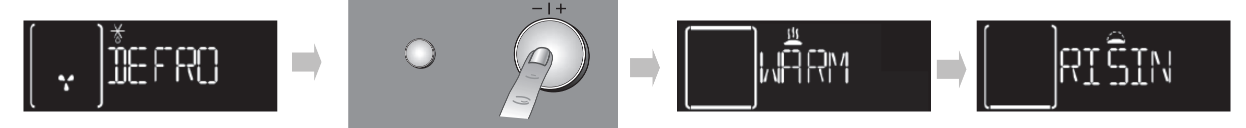
Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Kontrolle der Kochzeit von Nudeln verwenden. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Lassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf 0 und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③, um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display „0:00“ und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste ③ (auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit).

AUSWAHL SPEZIAL-FUNKTIONEN

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit fünf Spezial-Funktionen.

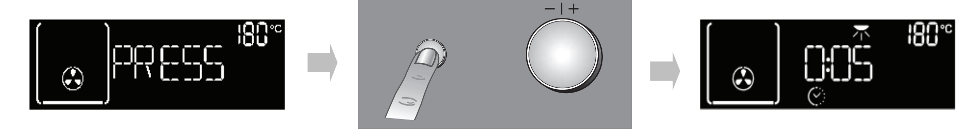
Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : das Display zeigt „DEFROST“ und das entsprechende Symbol für diese Funktion an.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“ um die Liste der Funktionen durchzublättern. Diese erscheinen auf Englisch: DEFROST (Auftauen), KEEP WARM (Warmhalten), RISING (Gehen lassen), MEAT SLOW COOKING (Fleisch Niedertemperatur), FISH SLOW COOKING (Fisch Niedertemperatur).
3. Drücken Sie die Taste ③ zur Bestätigung.

ANBRÄUNEN

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.



Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: „PRESS ✓ TO BROWN“ (Drücken Sie ✓ zum Bräunen). Nach dem Drücken der Taste ③ startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur zwei Mal ausgeführt werden.

AUSWAHL FUNKTION BROT/PIZZA

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot“ und „Pizza“.

Brot



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : auf dem Display erscheint „BREAD“ (Brot) und daneben die Anzeige AUTO.
2. Drücken Sie ③, um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Temperatur (zwischen 180°C und 220°C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste ③.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf“, um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie ③, um den Garvorgang zu starten.

Pizza



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf das Symbol : auf dem Display erscheint „BREAD" (Brot). Um die Funktion „PIZZA" zu wählen, gehen Sie folgendermaßen vor:
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf": auf dem Display erscheint „PIZZA".
3. Drücken Sie ③, um die Funktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Temperatur (zwischen 220°C und 250°C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste ③.
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie ③, um den Garvorgang zu starten.

EINSTELLUNGEN

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf" auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit vier Displayeinstellungen, die sich ändern lassen.

Uhr

Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf das Symbol : auf dem Display erscheint CLOCK (Uhr). Zum Ändern der Uhrzeit siehe vorhergehender Abschnitt (EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT).

Öko

Ist die Funktion ECO (Öko) aktiviert (ON), so schaltet das Display 5 Minuten nach der Abschaltzeit oder wenn der Ofen in Standby ist, ab. Außerdem wird die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen und die Innenbeleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie einfach die Taste ③ oder drehen einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis „ECO" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste ③.

Signalton

Um den Signalton ein- oder auszuschalten gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis „SOUND" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste ③.

Helligkeit

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis „BRIGHTNESS" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste ③: auf dem Display erscheint die Ziffer 1.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste ③.

BETRIEB DES KOCHFELDS

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Zahlenskala versehen, die den verschiedenen Leistungsstufen (0...9) entspricht.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN BACKOFEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
0		**AUS**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
		LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	**AUFTAUEN**	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65°C beträgt.
		GEHEN LASSEN	Für optimales Gehen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40°C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		FLEISCH NIEDERTEMP	Für zartes Garen von Fleisch bei 90°C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.
		FISCH NIEDERTEMP	Für zartes Garen von Fisch bei 85°C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fische mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fische mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.
		OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
		UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion lässt sich auch zum Garen auf zwei Ebenen verwenden. Vertauschen Sie die Einschubebenen, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene und die 1. und 3. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
		UMLUFT SCHONEND	Zum Garen von Speisen bei mittleren / niedrigen Gartemperaturen auf maximal zwei Ebenen. Die Funktion erlaubt das schonende und graduelle Garen auf zwei Ebenen ohne Vertauschen der Ebenen während des Garens. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
		GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
		GRILL + HEIßLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
		EINSTELLUNGEN	Für die Einstellungen des Displays (Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
		BROT/PIZZA	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor und geben Sie das Gargut auf die 2. Ebene.
		SCHNELLES VORHEIZEN	Zum Schnellvorheizen des Backofens.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	2	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
	SCHONEND	Ja	1-4	160-180	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	2	160-200	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	2	170-180	15-45	Fettpfanne / Kuchenblech
	SCHONEND	Ja	1-4	160-170	20-45	Ebene 4: Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Beignets		Ja	2	180-200	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
	SCHONEND	Ja	1-4	180-190	35-45	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Baiser		Ja	2	90	110-150	Fettpfanne / Kuchenblech
	SCHONEND	Ja	1-4	90	130-150	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	190-250	25-45	Ebene 3: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	180-190	40-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	180-190	40-55	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	2	190-200	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
	SCHONEND	Ja	1-4	180-190	20-40	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	2	190-200	45-55	Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	180-200	50-60	Form auf Rost
Röstbrot		-	4	Oben (3)	3-5	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	Mitte (2)	20-35	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	4	Mitte-Oben (2-3)	15-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	Mitte (2)	50-65	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
		-	2	Oben (3)	60-80	Ebene 2: Drehspieß
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	Mitte (2)	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	2	Mitte (2)	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	Mitte (2)	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	Oben (3)	10-15	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100	Ebene 3: Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100	Ebene 3: Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse	SCHONEND	Ja	1-4	180	30-50	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

ERPROBTE REZEPTE in Konformität mit den Richtlinien IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 und DIN 3360-12:07:07

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Mürbteigkekse (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	160	20-30	Ebene 3: Kuchenblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Kleingebäck (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	160	20-30	Ebene 3: Kuchenblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fettfreier Biskuit (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Kuchenform auf Rost
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 Apfelkuchen (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175	65-75	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	4	Oben (3)	3-5	Rost
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburger (Burgers)		-	4	Oben (3)	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apfelkuchen, Blechkuchen (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	160	50-60	Ebene 3: Kuchenblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten (Pork Roast)		-	2	190	150-170	Ebene 2: Rost Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser (bei Bedarf wieder auffüllen)
DIN 3360-12:07 Zusatz C						
Flacher Kuchen (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-3	170	40-50	Ebene 3: Kuchenblech (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Fettpfanne

Die Garzeittabelle empfiehlt die ideale Funktion und Temperatur, um für jede Rezeptart optimale Ergebnisse zu erzielen. Falls Sie mit Heißluft auf nur einer Ebene garen möchten, empfiehlt es sich, die zweite Ebene und die selbe Temperatur wie für "UMLUFT" auf mehreren Ebenen zu verwenden.
Beim Grillen ist es ratsam, 3-4 cm am vorderen Rand des Rostes frei zu lassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei Verwendung der Funktion "UMLUFT SCHONEND" lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der "UMLUFT"-Funktion. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Gehen lassen

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25°C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for improper use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are added when roasting or cooking cakes and sweets (for example, rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

Unpack the oven and make sure that the oven has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (see table below) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

Power supply cables table	
N° of conductors	Type of cable
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2+ ⏚ ~	H05 RR-F 3 x 4 mm^2
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2.5 mm^2
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5 x 1.5 mm^2
3+ ⏚ ~	H05 RR-F 4 x 2.5 mm^2

- **Do not connect the oven to the power supply before connecting the oven and cooktop.**

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it 200°C for about an hour to eliminate the smell of the protective grease and insulating materials.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Never expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packaging materials

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♲). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Oven not working:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number after the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, contact an **authorised After-sales Technical Service** (to guarantee the use of original spare parts and correct repair).

CLEANING



- **Do not use steam cleaners.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Exterior of the oven

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content.
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer’s instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour.
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE



- **Use safety gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

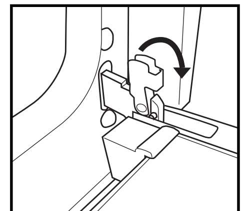
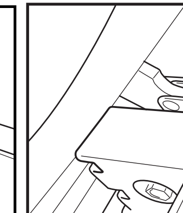
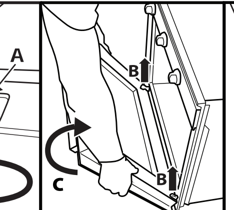


Fig. 1





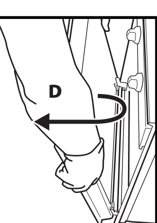


Fig. 2

TO REMOVE THE SIDE GRILLES

In some models, the side accessory holder grilles are equipped with fixing screws (fig. 3) for optimum stability.

1. Remove the screws and relative plates on the right and left with the aid of a coin or tool (fig. 4).
2. To remove the grilles, lift the up (1) and turn them (2) as shown in fig. 5.

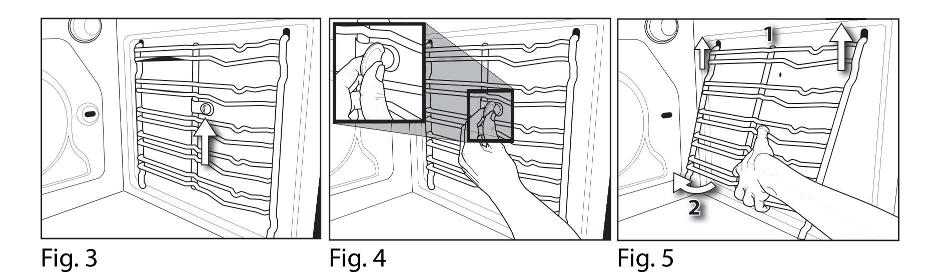


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles.
2. Pull the heating element out a little (fig. 6) and lower it (fig. 7).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

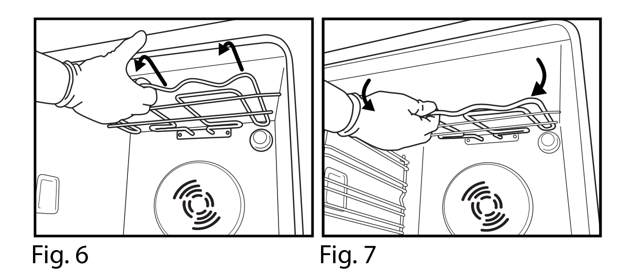


Fig. 6 Fig. 7

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (fig. 8), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present.
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
4. Replace the lamp (see note for lamp type).
5. Refit the lamp cover, pushing it on firmly until it clicks into place.
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

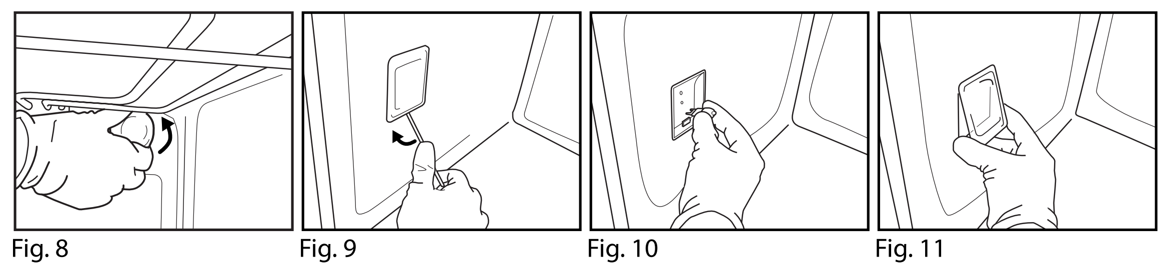


Fig. 8 Fig. 9 Fig. 10 Fig. 11

N.B:

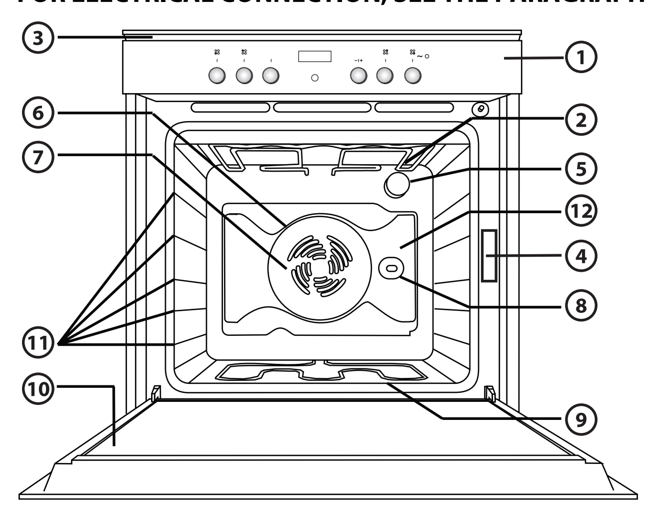
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamp
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

N.B.:
- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

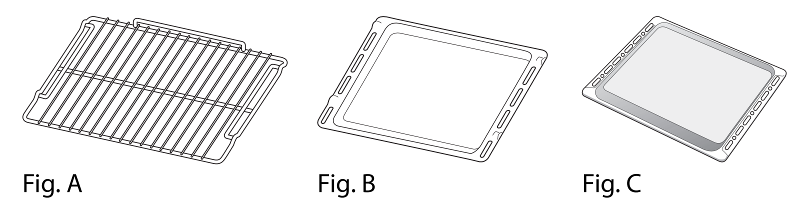


Fig. A Fig. B Fig. C

A. **WIRE SHELF (1):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
B. **DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
C. **BAKING TRAY (1):** for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillotte, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

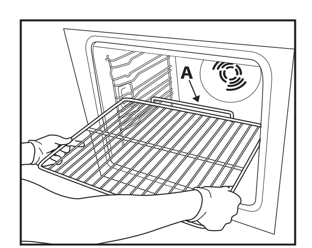


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part “A” upwards (fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position “B” (fig. 2).

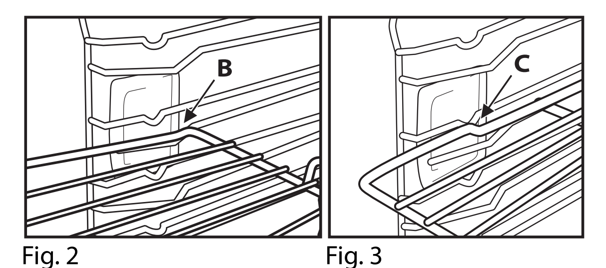


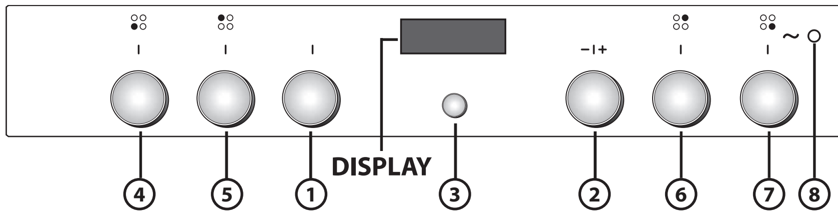
Fig. 2 Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to “C” (fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
3. **SELECTION/CONFIRMATION BUTTON**

N.B.: the display shows ✓ for indications regarding this button.

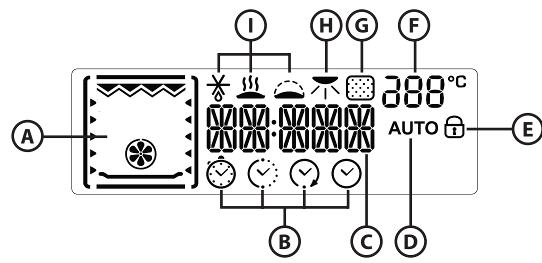
4. **CONTROL KNOB FOR FRONT LEFT HOTPLATE** 0 1 2...9 - (*)
5. **CONTROL KNOB FOR REAR LEFT HOTPLATE** 0 1 2...9 - (*)
6. **CONTROL KNOB FOR REAR RIGHT HOTPLATE** 0 1 2...9 - (*)
7. **CONTROL KNOB FOR FRONT RIGHT HOTPLATE** 0 1 2...9 - (*)
   N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.
8. **COOKTOP “ON” INDICATOR LIGHT**

* The **-** symbol on the cooktop control knobs indicates that there are no corresponding functions, and therefore, in that position, the cooking zone switches off.

LIST OF FUNCTIONS

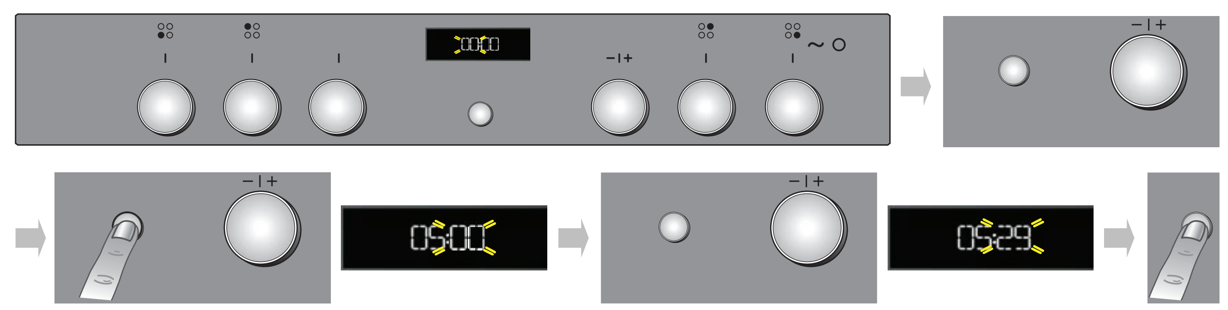
Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at pag. 29.

DESCRIPTION OF DISPLAY



A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
C. Information regarding selected functions
D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (not available on this model)
F. Internal oven temperature
G. Pyrolisis function (not available on this model)
H. Browning
I. Special functions: defrosting, keep warm, rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME

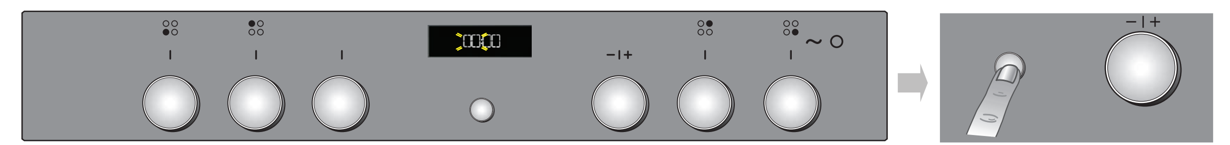


After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button ③ to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press button ③ to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

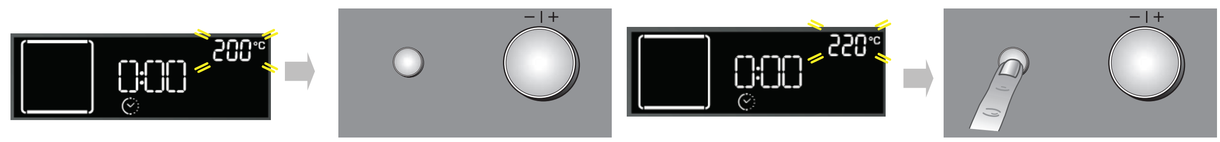
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press ③. To change them, proceed as indicated below.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

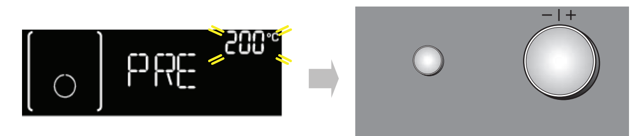
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:



1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button ③ to confirm.

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

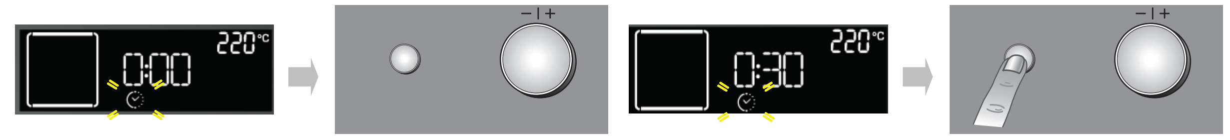
FAST PREHEATING



1. Turn the "Functions" knob to the symbol to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing 3: the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button 3. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°) and an acoustic signal will sound. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function.
   At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.



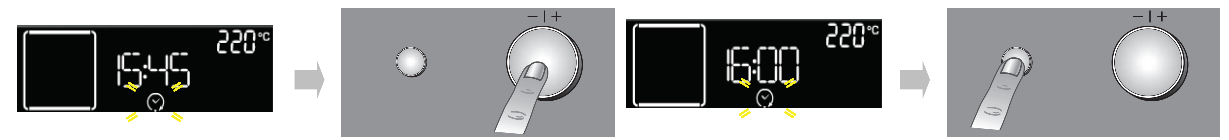
1. Once the temperature is confirmed, the symbol flashes.
2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button 3.

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

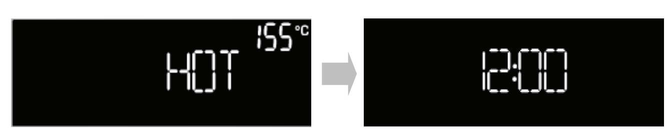
IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.
N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.
The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.

After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol flashes.



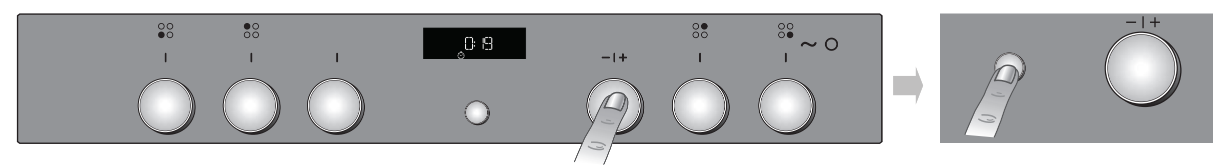
To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:
1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button 3: the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word HOT and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

TIMER



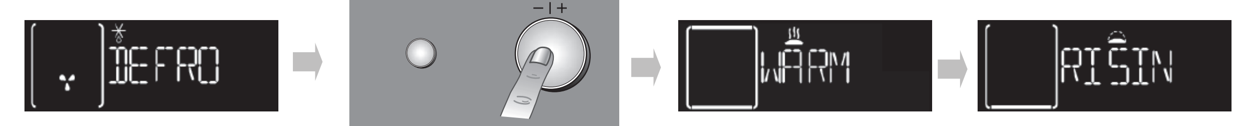
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the “Functions” knob at zero, turn the “Browse” knob to display the desired time.
2. Press button ③ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show “00:00:00” and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button ③ (the time of day appears on the display).

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the “Functions” knob indicator to the symbol to access a submenu containing five special functions.

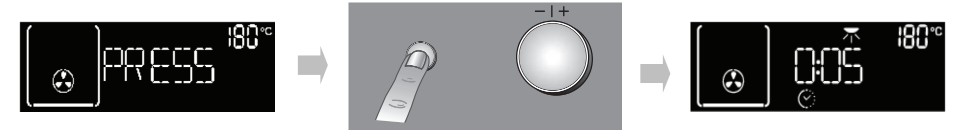
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the “Functions” knob to symbol : the display shows “ DEFROST” along with this function’s corresponding symbol.
2. Turn the “Browse” knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING, SLOW COOKING MEAT, SLOW COOKING FISH.
3. Press button ③ to confirm.

BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows: “PRESS ✓ TO BROWN”. Press button ③, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

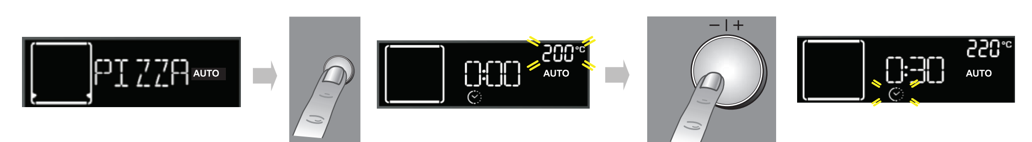
Turn the “Functions” knob indicator to the symbol to access a submenu containing two automatic cooking functions for “bread” and “pizza”.

Bread



1. Turn the “Functions” knob to symbol : the display shows “BREAD” and AUTO at the side.
2. Press ③ to select the function.
3. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button ③.
4. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press ③ to start cooking.

Pizza



1. Turn the Functions knob to symbol : the display shows “BREAD”. To select the “PIZZA” function, proceed as follows:
2. Turn the “Browse” knob: “PIZZA” appears on the display.
3. Press ③ to select the function.
4. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button ③.
5. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press ③ to start cooking.

SETTINGS

Turn the “Functions” knob indicator to the symbol ⚙ to access a submenu containing four display settings which can be changed.

Clock

Turn the “Functions” knob to the symbol ⚙: the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. In addition, the oven light is switched off during cooking. To view information on the display and switch the light on again, simply press button ③ or turn a knob.

1. Turn the “Browse” knob to display “ECO.
2. Press ③ to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the “Browse” knob to select the desired setting and confirm by pressing button ③.

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to display “SOUND.
2. Press ③ to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the “Browse” knob to select the desired setting and confirm by pressing button ③.

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to display “BRIGHTNESS.
2. Press button ③: number 1 appears on the display.
3. Turn the “Browse” knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing ③.

COOKTOP OPERATION

The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation. They are marked with a numerical scale corresponding to different power settings (0...9).

- Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting (see the instructions supplied with the cooktop).

OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB			
0	OFF		To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP		To switch the oven interior light on/off.
	SPECIAL FUNCTIONS	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
		KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
		RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
		SLOW COOKING MEAT	For slow cooking of meat at 90°C. This function offers slow cooking which ensures the food remains tender and succulent. For roast joints, brown in the pan first in order to seal in the meat's natural juices. Cooking times range from 4 hours for 1 Kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints. For optimum results, avoid opening the oven door during cooking and use a cooking thermometer to check the core temperature of the meat.
		SLOW COOKING FISH	To cook fish gently at 85°C. This function offers slow cooking which ensures the food remains tender and succulent. Thanks to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. Cooking times range from 2 hours for 300g. fish. to 4-5 hours for 3 kg fish. For optimum results, keep oven door openings to a minimum during cooking in order to avoid heat dispersion.
	CONVENTIONAL		To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE		For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 3rd to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GENTLE CONVECTION BAKE		To cook food requiring medium/low cooking temperatures on a maximum of two shelves. This function is used to cook gently and slowly on two levels without having to switch the position of the dishes during the cooking process. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL		To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL		To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the rotisserie, if provided.
	SETTINGS		To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).
	BREAD/PIZZA		To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	FAST PREHEATING		To preheat the oven rapidly.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
	GENTLE	Yes	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	160-200	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: grill Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	90	110-150	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	90	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	Medium (2)	20-35	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4	Medium - High (2-3)	15-40	Level 4: grill (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium (2)	50-65	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	2	High (3)	60-80	Shelf 2: turnspit
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	Medium (2)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	Medium (2)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	Medium (2)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	High (3)	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables	GENTLE	Yes	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temp (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Shortbread		Yes	2	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	2	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	35-45	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 Apple pies		Yes	2	185	60-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175	65-75	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	4	High (3)	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	2	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	50-60	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	2	190	150-170	Shelf 2: grill Shelf 1: drip tray with water (top up when necessary)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	2	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170	40-50	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. For hot air cooking on a single level, it is advisable to use the second shelf and the same temperature suggested for “CONVECTION BAKE” cooking on several levels.
When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the “GENTLE CONVECTION BAKE” function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake “sinks” during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the “CONVECTION BAKE” function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the rotisserie rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

http://www.bauknecht.eu

Printed in Italy
10/2010

5019 410 01032

